

Zupa cebulowa francuska

Klasyczna Zupa Cebulowa po Francusku

Aromatyczna, rozgrzewająca i pełna smaku – francuska zupa cebulowa to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ten tradycyjny przysmak kuchni francuskiej zachwyca głębokim smakiem karmelizowanej cebuli, który doskonale komponuje się z chrupiącymi grzankami i rozpuływającym się serem.

Dla kogo?

Zupa cebulowa francuska to doskonały wybór dla miłośników wyrazistych smaków. Przypadnie do gustu nawet najbardziej wymagającym smakoszom, którzy cenią sobie klasyczne dania z charakterem. To również świetna propozycja dla osób szukających ekonomicznych przepisów – podstawowe składniki są niedrogie i łatwo dostępne.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzi się jako rozgrzewający posiłek w chłodne dni. Może być elegancką przystawką podczas kolacji z przyjaciółmi lub sycącym daniem głównym na rodzinny obiad. [Zupa](#) cebulowa to również doskonały pomysł na nieformalny lunch, który zrobi wrażenie na gościach bez nadmiernego wysiłku.

Czy wiesz, że...?

Tradycyjnie do zupy cebulowej używa się ementalera – lekko słodkawego sera o orzechowym aromacie. Ten twardy ser szwajcarski doskonale się topi, tworząc na powierzchni zupy apetyczną, ciągnącą się warstwę. Sekret doskonałej zupy

cebulowej tkwi w cierpliwym karmelizowaniu cebuli, która nabiera wtedy słodkawego, głębokiego smaku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami sera – oprócz ementalera sprawdzi się również gruyère lub zwykły żółty ser. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do zupy łyżkę koniaku lub wytrawnego białego wina. Grzanki możesz natrzeć ząbkiem czosnku, aby nadać im dodatkowy aromat.